Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 48 23.11.2026 bis 27.11.2026	
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21)
	Obst
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Zwiebeln und Champignons, dazu BIO-Reis  (16, 18, 21)
	Obst
Mittwoch	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)
	Obst
Donnerstag	Fusilli mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 16, 21)
	Obst
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs in Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16, 18)
	Obst

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein.(Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel)Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel,(6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säurungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte